3

Das

Ganze der Bierbrauerkunst,

oder

die neuesten Fortschritte, Erfahrungen, Entdeckungen und Beobachtungen, wie sich jeder selbst an allen Orten ohne grosse Mühe und Kosten-Aufwand das beste deutsche, französische und englische Bier brauen kann.

Herzogenbusch und Breda
1812.
und in Commission im Adreß-Comptoir in Elberfeld.

Inhalts-Anzeige.

	Seite
Vom Bierbrauen überhaupt.	1.
1.) Das Malzschroten.	3.
2.) Das Auflösen desselben.	4.
3.) Das Würzen dieser Auflösung mit Hopfen.	7.
4.) Das Hefengeben, um die Gährung zu bewirken.	9.
Vom gemeinen Bierbrauen.	14.
Vom Lager- und Merz-Bier.	17.
Vom weissen Bier.	19.
Vom Bottelbier.	20.
Vom Kräuterbier.	21.
Zubereitung desselben.	id.
Vom Weinbier.	24.
Vom Afterbier.	26.
Beschreibung der Hauptsachen, welche zum Bierbrauen nöthig sind.	29.
Deutliche Benennung dieser Theile.	id.
Vom Bierschank.	38.

Seite
Allgemeiner Nachtrag. 41.
Anweisung zur Verfertigung der besten Biere, als:
Baierisch Bier. 43.
Böhmisch Bier. id.
Braunschweiger Mumme. id.
Bredaisch Bier. 47.
Danziger Bier. 48.
Eimbekisch Bier. id.
Das englische Bier, Ale. 49.
Die fränkische Biere. 50.
Geithayner Bier. 51.
Goslarisch Bier. 53.
Gustrauer Bier. 54.
Hamburger Bier. 55.
Königslutterscher Duckstein. id.
Lübecker Bier. 56.
Die märkische Biere. 57.
Merseburger Bier. 58.
Zerbster Bier. id.
Von dem Gebrauch des Bieres. 60.
Vom äusserlichen Gebrauch. 63.

Vom Bierbrauen überhaupt.

Von allem, was zum Bierbrauen gehört, findet man sehr vollständige Nachrichten in Krünitzens ökonom. Encyclop., unter dem Artikel Bierbrauen. Es gehören aber zum Bierbrauen, wenn solches wohl gerathen, und nicht ein Gebräude für die Schweine geben soll, folgende fünf Hauptstücke, nämlich: 1.) ein wohl gebaut und eingerichtetes Brauhaus, mit guten Braugefäßen. 2.) Gut Getraide oder Malz. 3.) Guter Hopfen. 4.) Gutes Wasser, und zwar ein jedes der drey letzten Stücke in seiner rechten Masse, und 5.) ein vollständiger fleißiger Brauer oder Braumeister, weil mancher Brauer durch Unverstand, Betrug und Nachläßigkeit in kurzer Zeit viel Schaden verursacht. Zu Erhaltung des Biers, gehört endlich auch ein guter kalter Keller: denn die oben angeführten Stücke sind beschaffen, so

gut als sie immer können, dafern man keine gute Behältniße dazu hat, so ist es unmöglich, das Bier in der Sommerhitze, entweder lange gut zu erhalten, oder es mit Nutzen zu verthun. Das Brauen ist eine gar besondere Wissenschaft, deren Regeln auf die Erfahrung und eines jeden Orts Gewohnheit, Beschaffenheit der Luft, Wassers und andere Umstände gegründet sind. Ja es trägt sich zu, daß ein Brunnen in einer Stadt besser Bier, als der andere giebt; ingleichen kann in einem Brauhause vor dem andern besser Bier gemacht werden, ungeachtet man gleiches Wasser, gleiches Malz, Holz und Geräthschaft, und auch einerley Braumeister dazu gebraucht. Wir wollen nunmehr aus obgedachtem chymischen Lehrbegriff hier kürzlich einige allgemeine Begriffe von dem Brauen zu geben suchen. Was das Wasser betrifft, so heißt es gut, wenn es wohl auflößt, und die schmackhaften und nahrhaften Theile aus dem Malz und Hopfen zieht. Dies thut kein andres als weiches, welches die salzigten und öligten Theile im Kochen auskocht. Dergleichen Wasser ist gleichsam noch leer, um solche Theile aufzunehmen, hartes führt aber zuviel Erdtheile bei sich. Es muß rein seyn, sowohl um der Ge-

sundheit willen, als auch weil sonst das Gebräude umschlagen kann. Es darf keine schweflichte, vitriolische, arsenikalische Theile bei sich führen. Fluß- und Regenwasser ist das beste. Ist es ja trübe, so kann man es schöpfen, und sich ein paar Tage setzen lassen. Allzu weiches, wiewohl dieser Fall sehr selten ist, könnte vielleicht einen stumpfen Geschmack geben. Dieses kann man mit etwas Kochsalz verbessern. Viererley Hauptarbeiten machen das Brauen aus: 1) das Malzschroten, 2.) das Auflösen desselben, 3.) das Würzen dieser Auflösung mit Hopfen, und 4.) das Hefengeben, um die Gährung zu bewirken.

1.) Was das Schroten betrifft, so ist das Malz den Tag zuvor etwas anzufechten. Altes Malz brauet sich besser aus, weil trockne Sachen sich besser auflösen, als frische und feuchte; damit es aber wegen der Trockenheit nicht zu Pulver gerieben wird, so netzt man es, jedoch nur ganz wenig, sonst bleibt die Mühle stehen. Es muß grob geschroten werden, weil es sonst im Meischen in Klumpen zusammen geht, die Flüßigkeit nicht gut durchläßt, und in warmen Tagen leicht eine Träbersäure verursacht. Stark gedörrtes Malz kann

immer etwas klärer gemacht werden, weil ihm seine Klebrigkeit schon so sehr benommen worden, daß es sich nicht zusammen ballt. Wer allezeit einerley Bier verlangt, thut besser, das Malz nicht über den Scheffel zu messen, sondern nach dem Gewicht zu nehmen, weil in Ansehung der Kräfte des Malzes, der Irrthum beim Gewicht nicht so groß als beim Maaß seyn kann. Es ist besser, das Malz nicht nur frisch, oder als ganz neu zu nehmen, sondern auch 12 Stunden vor dem Meischen stehen zu lassen; das Bier wird eher klar. Sonst sind die Mehltheilchen allzu locker, gehn häufig ins Wasser, wodurch es trübe wird, und längere Zeit zum Abklären gebraucht, als wenn blos die Oel= und Salztheile ausgezogen werden, wie beim dürren Malze.

2.) Die Auflösung des geschrotnen Malzes. Es soll im Meischmottig nur mit warmem Wasser übergossen werden. Alle Vegetabilien schrumpfen durch Brühen mit heissem Wasser an der Oberfläche ein, daß man ihnen die Kraft nicht so leicht ausziehen kann. Die Brauer sagen alsdenn, das Malz habe sich nicht recht ausgebraut, und sey verbrannt. Man nimmt auf einen Schef-

fel Malz so viel, daß es hernach 210 Kannen Bier giebt. Wenn die Infusion geschehen, wird etwas trocknes Malz oben aufgestreut, um einigermaßen die Ausdämpfung aufzuhalten, das Gefäß auch wohl mit Brettern und Säcken zugedeckt, um die Wärme im Meischen zu erhalten, damit die Extraction besser von statten geht. Man kann etwas Salz, doch nicht zuviel, hineinthun, um die Auflösung der fetten Theile des Malzes zu befördern. Ein bis zwey Loth Pottasche auf ein ganzes Gebräude beugt der sich entspinnenden Säure vor, jedoch ohne Schaden der Gesundheit. Das Salz bleibt in diesem Falle weg. Nunmehr wird das Kochen vorgenommen, und zwar entweder wird die Meische nebst dem Malze gekocht, und dabei unaufhörlich gerührt, damit das Bier nicht bitter und branstig wird, oder man filtrirt die Meische durch Stroh, kocht sie und gießt die Würze alsdenn noch einmal auf die Malzträbern, und läßt sie wieder durchlaufen. Durch zu vieles und langes Kochen wird das Wasser nicht gebessert, sondern unschmackhafter und weniger gesund. Man sagt zwar daß beim anhaltenden Kochen der Würze Flocken erscheinen, die immer grösser werden, und die

man für eine Unreinigkeit hält, die sich durch anhaltendes Kochen, je länger je mehr aus dem Wasser scheidet. Allein das Urtheil ist falsch; denn dies thut jede Flüßigkeit, die eine aufgelöste Sache enthält; je weiter sie abgedünstet wird, desto flockenartiges Wesen läßt sie fallen. Diese Flocken sind die Theilchen, die wir erst mit vieler Mühe durch die Digestion der Meische und Kochen ins Wasser gebracht haben, die also nicht wieder durch Abdünsten herausgeschafft werden müßen. Ueberdies verliert sich durch das lange Kochen, öfters Hin- und Wiederschöpfen, vermittelst des Ausdampfens sehr viel Gutes. Bei altem Malz erscheinen die Flocken viel eher als bei neuem, und kommt es erst von der Darre, so will es gar nicht voneinander gehn. Leichtgedorrtes macht grössere Flocken, und geht in kürzerer Zeit von einander, als stark gedorrtes. Grobgeschrottnes giebt grössere Flocken als klares, und auch der Boden thut was dabey. Aus kalchartigen Boden bricht die Gerste, z. E. eher, als die aus bindenden starken Erdreich. Die Flocken sind überhaupt ein Zeichen, daß man mit dem Kochen aufhören muß. Eine besondere Art Bier zu brauen, für arme Leute, ist: Einige

kleine Brod von Kleyen, oder klar geschrottnen Malz mit ganz wenigem Mehl zusammen zu halten, zu backen, und zwar fein braun, jedoch nicht mit Sauerteig, sondern Hefen, dies wird mit heissem Wasser, so lange sich Farbe ausziehen läßt, infundirt, darauf mit Hopfen gewürzt, ihn die Hefen gegeben, und wie anderes Bier abgewartet. Dies giebt ein sehr kräftiges Bier.

3.) Ohne Hopfen würde die Würze den Durst nicht löschen und Ekel erregen und bald sauer werden. Um nun die in der Würze verborgenen Sauertheilchen in klebrige, harzige einzuwickeln, versetzt man sie mit Hopfen, welcher zugleich die Blähungen derselben stillt. Man beschuldigt den Hopfen einer narkotischen und schläfrig machenden Eigenschaft, und sucht ihn, entweder durch Kochen oder Rösten davon zu befreien, um nur die Bitterkeit allein zu nützen. Das Kochen ist bekannt, es kommt nur darauf an, daß es nicht zu lange anhält. Rösten thut man ihn, indem man ihn in einer Pfanne oder Kessel über Kohlen setzt, mit Würze besprengt und umwendet, wenn er trocken wird, aufs neue besprengt, und so lange bearbeitet, bis die Blumenblätter los gehn, und der hervordringende Saft Schaum giebt. Darauf

läßt man den Hopfen, noch eine Viertel Stunde mit Würze kochen. Daß die besten balsamischen Theilchen verfliegen, verräth der Geruch des Hopfens während dem Rösten. Man sollte vielmehr die flüchtigen und fixen Theile zu vereinigen, und jene durch diese zu verbessern suchen, daß sie nicht mehr zu Kopfe steigen. Am besten dürfte dies geschehen, wenn der einige Stunden zuvor mit Salzwasser befeuchtete Hopfen mit heisser Würze infundirt wird. Mit dem durch eine solche Infusion gemachten Extrakt allein vermischen die Engländer die Würze, und das ist die berühmte englische Ale. Wir aber wollen diesen Extract aufheben, den daraus gefischten Hopfen noch einmal kochen, und dies Decoct mit dem Extract, beides aber mit der Würze, jedoch ohne vormaliges Kochen vermischen, so hat man alles, was gut ist, beisammen, und darf nichts Schädliches oder Kraftloses befürchten. Nun braut man zwar ohne diese Sorgfalt viel schöne Biere, es fragt sich nur, ob man auf diese Art den Hopfen noch weit besser nützt, und auch bessre Biere daraus braut. Zur Auflösung des Hopfens muß man weder zuviel, noch zu wenig Würze nehmen. Da diese nicht so gut als Wasser, wovon

30 bis 40 Pfund auf ein Pfund Hopfen genug ist, auflöst, weil sie schon mit so vielen Malztheilen beladen ist, so muß man über 40 Pfund jedoch nach der Stärke der Würze, mehr oder weniger nehmen. Das Zeichen, daß der Hopfen genug gekocht sey, wenn sich die Blätter zu Grunde senken, ist ziemlich betrüglich. Recht dünner Hopfen geht eher zu Boden als frischer und feuchter. Die Präcipitation rührt daher, wenn sich der Hopfen voll Würze gezogen, deswegen hat er aber alle seine kräftige Theile noch nicht verloren. Es ist rathsamer, wenn man den Hopfen nur kocht, nicht auf die Präcipitation zu warten, weil er alsdenn viel Gutes aus dem Decoct an sich gezogen, welches nur dem Nachbier zu gute kommt.

4.) Das Bier ist ein Saft von mehlhaften Früchten, und ohne eignes Ferment. Man muß ihm also ein gutes Ferment geben. Die Hefen von annoch gehrendem Bier sind die besten, und daher geräth das Bier am besten, wo immer gebraut wird. Die Quantität der Hefe kommt auf ihre Güte und die Starke des Biers an. Gute Hefen veredeln das Bier; und je stärkeres letz-

teres ist, desto mehr gebraucht es Ferment, um es in Bewegung zu bringen. Wenn dem Bier die Hefen zu geben, kommt auf den rechten Grad der Wärme an, damit die Hefen nicht, wie durch einen Grad Wärme leicht zuviel geschieht, verbrannt, d. i. untrüglich gemacht werden. Die Wärme frisch gemolkener Milch ist die beste, und diese ließe sich am genauesten durch ein Thermometer bestimmen. Bei grosser Kälte muß man das Bier nicht bis dahin erkälten lassen, wie im Sommer, sonst erkältet es bald zu sehr. Starkes Bier erkaltet nicht so leicht als dünnes. Bei gleichem Grade der Wärme erregt die anhaltende Wärme des stärkern Bieres eine heftige Gährung, als beim schwachen. Besser ist es, absonderlich im Sommer, das Bier noch bei Sonnen-Untergáng auf den Kühlbottich zu schlagen, weil die Wärme der äusseren Luft temperirter ist, und der Anfang der Gährung wird nicht so leicht gestöhrt. Wenn das Bier im Sommer lange steht, ehe es genugsam auskühlet, so muß man es je eher je lieber erkalten lassen. Doch darf man es auch nicht zu kalt werden lassen; ist es ja geschehen, muß man eine Portion Würze heiß machen, und das Uebrige dadurch erwärmen. Wenn

nach gegebenen Hefen die Gährung angefangen, so ist es Zeit das Bier zu fassen. Grosse Fässer sind besser als kleine, theils weil die Luft-Blasen bei der Gährung darin häufiger und geschwinder steigen, mehr Bewegung verursachen, und das Bier folglich besser durchgearbeitet wird, theils weil die Wärme des Biers beim Auffüllen länger anhält. Bei einer hurtigen und heftigen Gährung entstehn mehr Hefen, als bei einer gelinden, wodurch das Bier zwar heller aber auch schwächer wird. Zuweilen, besonders bei Gewittern, wird die Gährung durch allzu häufige Schwefelsäure gestöhrt, diese zieht sich ins Bier, und muß durch ein Alcali, das die Schwefelsäure gern annimmt, gestöhrt werden. Dies verrichtet ein glühendes Eisen, da denn die Gährung wieder fortgeht. Besser ist es, wo möglich, bei entstehenden Gewittern mit dem Bier auf die Fässer zu eilen, und letztere, bis sich die Luft durch Regen gereinigt hat, am Spundloch mit feuchtem Lehmen zuzudecken. Jenes benimmt als ein Alcali dem Bier den pikanten Geschmack. Man giebt die Hefen auf dem Kühlbottich und nicht auf den Fässern, damit die Gährung fein gleichförmig wird, doch läßt man es auch nicht

länger auf dem Bottich, als bis es anfängt weisse Flecken zu zeigen, damit nicht zuviel Kraft an der freien Luft verloren geht. Ehe man es faßt, muß es aber wohl umgerührt werden, damit keine Hefen am Boden zurück bleiben, sondern desto besser in den Fässern arbeiten. Einige glauben irrig, daß man beim braunen Bier länger mit dem Hefengeben warten, und einen geringern Grad der Wärme abwarten müsse, als bei weissem, allein wegen der Menge ihrer Theile verlangen braune Biere mehr Kraft, besonders wenn sie nicht sowohl dick als stark, geistig und zugleich helle werden sollen. Daher sind die meisten braunen Biere nicht so gesund als die weissen, weil man sie der Natur nach nicht genug bearbeiten läßt, da die weissen Biere hingegen eine besondere Gährung bekommen, auch das Luftmalz mehr wirksame Theile hat, als das Darrmalz, so thut man besser dem neuen Bier Hefen von Weißbier zu geben. Während der Gährung des Biers zeigt sich das sogenannte wilde Gas. Vor der Gährung war das Bier blähend und gar geistreich, man konnte den Leib damit anfüllen, es stieg aber nicht zu Kopfe. Sobald aber die Gährung anfängt, fängt es auch an Spiritus zu zeigen,

und wenn sie völlig vorbei, so ist es nicht mehr blähend, aber wohl stürmend und betäubend. Jenes kältet, dieses macht Wallungen. Wenn die Gährung zu Ende geht, pflegt man das Bier aufzufüllen, theils mit Bier theils mit Wasser. Das Auffüllen geschieht, damit der Luft nur eine kleine Oberfläche dargeboten wird, denn je mehr Oberfläche vorhanden, welche die Luft bestreichen kann, desto mehr verliert das Bier, und daher wird es matt und schaal, wenn ein Faß angezapft ist, und etliche Tage geht. Mit Bier soll man nicht auffüllen, junges ungegohrnes erregt frische Bewegung, altes hat vielleicht eine heimliche Säure, oder sonst etwas, das eine schädliche Bewegung erreget. Diesen Fehler hat das Wasser nicht, sondern es giebt dem Bier einen angenehmen frischen Geschmack. Bisweilen hält man die Fermentation mit Fleiß auf, wie bei dem englischen Buttelbier. Man nimmt gährendes Bier, thut Citronenschaalen und Gewürze dazu, verpicht die Flaschen, und setzt sie an einen kalten Ort. Dieses wird zu Schaum, wenn es eröffnet wird. Die Fermentation wird auf diese Art sehr zurück gehalten, sie geht aber doch unmerklich fort, und vereinigt die Oehl- und Salz-

theile, die Luft kann sich aber nicht bewegen, sondern geht bei Eröffnung der Flasche auf einmal fort.

Das gemeine Bierbrauen geschieht also: wenn das Malz angefeuchtet und geschroten worden, schüttet man es in den Meisch- oder Möschbottich, und weil vorher schon der Braukessel mit Wasser angefüllt, und der Ofen geheizt worden, damit das im Braukessel stehende Wasser aufsieden möchte, so wird solches alsdenn, wenn es eine Viertel Stunde aufgesotten hat, mit Schöpfen aus dem Braukessel in hölzerne Rinnen geschöpft, und dadurch in den Möschbottich gelassen. Unterdessen müssen die Brauknechten, Möscher oder Abrührer mit den Rührstöcken oder Möschgabeln immer umrühren, damit das Malz sich nicht zusammensetze, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde; einige schlagen gar hierauf diesen Mösch nach und nach in die Braupfanne, daß er darinnen unter stetigem Umrühren koche. Alsdenn schöpft man es aus dem Bottich, oder im andern Fall, aus dem Braukessel auf das Gestell in den Stellbottich, daß es durchlaufe und die Träber zurück bleiben. Das Durchge-

laufne, so nunmehr die Würze heißt, schöpft man wieder in einen andern Nebenbottich. Ist des Malzes viel, so macht man noch eine andere Pfanne oder Kessel voll heisses Wasser, und gießt es auch darauf, soviel als man Bier haben will; will man es gut haben, so gießt man wenig, will man es aber leicht und dünne haben, so gießt man viel Wasser darauf. Darnach, wenn das Bier also von dem Malz gesammlet ist, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel gegossen, daß sie etwan Zweidrittheil voll davon werde, darzu schüttet man alsdenn den Hopfen, und läßt es miteinander kochen, bis es genug ist, welches durch öfteres Kosten muß erfahren werden. Unter dem Sieden muß man den Hopfen fein langsam umrühren, daß er sich nicht an den Kessel oder Pfanne anhänge und anbrenne, sonst bekommt das Bier einen garstigen Geschmack, daher muß auch das Feuer beim Hopfenkochen nicht allzu groß seyn, weil es geschwind versehen ist, daß das Hopfenmehl mit der Würze anbrennt. Wenn nun das Bier mit dem Hopfen genug gekocht hat; so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, gießt die Pfanne vollends voll, und läßt es damit aufsieden, man darf aber

alsdenn nicht mehr umrühren. Einige Brauer decken um diese Zeit den Kessel oder die Pfanne mit in einander gefaltenen Brettern fest zu, daß der Brodem beisammen und das Bier desto geistiger und stärker bleibe. So es nun miteinander ausgesotten hat, legt man einen grossen Korb mit zwey Stangen über einen Bottich, und schöpft das Bier sammt den Hopfen aus der Pfanne in den Korb, daß sich der Hopfen darin sammle, und das Bier rein durchlaufe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühlschiffe oder Kühlstöcke geschlagen, und daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vorne durchlöcherte Bretterchen angemacht sind, auf- und abgerührt wird. Wenn nun das Bier auf den Kühlen oder Kühlschiffen nach Nothdurft erkühlet, so wird das Bier aus denselben in den Gährbottich abgelassen, und ihm darin die Hefen gegeben. Wenn es nun zwey oder drey Täge gestanden hat, so nimmt man die Hefen ab, und füllt das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmals verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es, nachdem das Spundloch sauber abgewischt und verwahrt worden, in den Keller

auf die Lager geschafft. Will man auch fürs Gesinde ein geringes Bier haben, so schöpft man nur zuletzt auf die Träber frisch Wasser, wenn das Gute alle davon abgelaufen ist, und läßt es auch also in den Würztrog durchlaufen, da es denn sogleich von den Leuten hinweggefüllt, und so etwas davon übrig bliebe, solches für das Vieh zum Saufen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nachbier etwas stärker und dauerhafter, so gießt man es, sobald es durch die Träber gelaufen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, und läßt es noch ein wenig mit dem Hopfen kochen, schöpft es von da wieder in den Korb, und läßt es durch denselben in einen andern Bottich, wie das gute Bier laufen, daselbst erkühlen, und thut nachgehends Hefen, wie dem Bier geschehen; füllt es endlich, wenn es geziemdermaßen gegohren hat, auf die Fässer, so hat man ein gutes Nachbier.

Zum Lager- und Merz-Bier wird jederzeit mehr Hopfen genommen, damit es nicht leicht sauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als anderes Bier; es muß auch nicht zu früh gefaßt werden, sondern ungefähr acht Tage auf

dem Gährbottich stehen bleiben. Beim Fassen muß man die Fässer drei Querfinger hoch ledig lassen, und die Spunde mit gepichtem Leinwand dergestalt bedecken, daß keine Luft herein zu kommen vermag. Wenn sich die Hefen gesetzt, so füllt man die Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr auswirft, alsdenn macht man es mit frischem Brunnenwasser voll. Während dem Lagern des Biers muß das Faß inwendig um das Spundloch herum mit einem Finger und wenigem Salz zuweilen gereinigt und von aussen wohl trocken und sauber gehalten werden. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern und bei nachläßigen Bierwärtern gar gemein ist, so muß man solche mit trocknen Lappen öfters abwischen, fleißig nach den Reifen sehen, ob sie noch gut und ganz sind, und wo irgends ein Mangel verspürt wird, solchem alsbald gebührend abhelfen lassen. An etlichen Orten pflegt man die Lagerbiere, wenn sie etwan acht oder mehrere Täge auf den Fässer gelegen, und die Hefen meistentheils über sich gestossen, von den Fässern abzuziehen, und in Kübel und Dösen zu schütten, die Fässer wohl auszuspülen und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber

das Bier wieder darauf zu füllen, und zum Aufstoßen, so es nicht von sich selbst erfolgt, nach und nach zu befördern, auch nach vorbeschriebener Art fleißig zu warten.

Das weisse Bier oder der sogenannte Brey, oder Bruthahn wird folgendermaßen gebraut: Erstlich wird gleich viel Gersten- und Weizen-Malz, so an der Luft odrr in einer warmen Stube gedört ist, genommen, selbiges vor dem Mahlen ein wenig angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu sehr staube, und sich gar zu klein schrote. Dieses geschrotne Malz schüttet man in siedheisses Wasser, und mischt es, wie oben beim braunen Bier gedacht worden; hernach gießt man es aufs Gestell, läßt es eine oder anderthalb Stunde darauf stehen, alsdenn wieder davon ablaufen, siedet es noch einmal, schäumt es auch zugleich fein rein, und setzt es wieder aufs Gestell. Darnach kocht man den Hopfen eine Weile mit Wasser, und gießt hernach den Breihahn auch dazu, und siedet sie miteinander; wenn dieses zur Genüge geschehn, schöpft man ihn in einen, oben beim braunen erwähnten, Weidenkorb, und läßt das Bier in einen oder mehr flache, breite und

weite Bottiche, nachdem desselben wenig oder viel ist, laufen, darinn sich zu erkühlen, daß man ihm die Hefen geben kann, welche man zuvor mit zurückgesetztem und erkühltem Breihahn vermischt, ehe sie in den Bottich gethan werden. Wenn er nun zur Gnüge gegohren, füllt man ihn auf die Fässer, jedoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und überlaufe, sonst geht dessen viel zu schanden. Zu fünf Viertel Malz nimmt man gemeiniglich ein Mäschen Hopfen. Will man aber den Breihahn stärker und kräftiger haben, so können zwey Theile Weizen- uud ein Theil Gerstenmehl dazu genommen werden. Denn jemehr man Weitzen nimmt, je besser und kräftiger kann man auch den Breihahn machen.

Das Bottelbier oder Bouteillenbier ist eine Art gut vergohrnes Weisbier, wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder gläserne Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würzgeschmack gemacht worden. Es bestehen aber die hierzu gebräuchlichen Ingredienzien in folgenden, als: in länglicht geschnittenen Citronenschaalen, klein geschnittenen Kaneel oder Zimmet, Würznelken, Cademommen, und auch wohl etlichen Rosinen.

Man thut in jede Bouteille nur etwas Weniges von jeder Sorte, verwahrt selbige sodann sehr genau vor der Luft und Wärme, und sehe sich bei dem Aufmachen aber wohl vor, daß es nicht einem ins Gesicht oder auf die Kleider sprize.

Kräuterbiere, heissen solche Biere, welche zwar der gewöhnlichen Ordnung nach durch einen Zusatz von gewissen Blumen, Blättern oder Wurzeln, dergleichen Wermouth, Alant, Kardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Poley, Roßmarin, Salbey, Wachholderbeeren u. s. w. gleichsam zu einer Arzney zubereitet werden, wie denn auch ein aus dergleichen Kräutern angemachtes Bier davon vielmals seinen Nahmen erhält; also giebt Roßmarine, Wermouth Bier 2c.

Diese Biere werden auf verschiedene Arten zubereitet: Etliche giessen an die Kräuter neue ungegohrne Würze, lassen die Kräuter darin bis auf den dritten Theil einsieden, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter weg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, pflegen sie erst von dem ordentlichen guten Bier an das gesottene Kräuterbier zu füllen, und sol-

ches noch eine Weile sieden zu lassen. Andere giessen gleich die heisse Würze vom Kessel oder aus der Braupfanne an die Kräuter in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würze oder das Bier den Saft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und verfahren mit dem Bier wie sonst; lassen es folgends mit einander abgähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fässer ab, und thun die ausgekochten Kräuter sammt den Hefen hinweg. Etliche legen die dürren Kräuter, weil die grünen dazu gar nicht dienen, entweder klein gehakt, oder auch ganz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gährbottich darauf, und lassen es folgends etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht unschmackhaft werden, noch faulen, so lassen sie auch solche im Bier liegen, füllen aber das Faß jederzeit wieder zu, so oft sie davon abgefaßt haben; jedoch wenn man merkt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern ganz an sich gezogen, kann man solche wohl heraus thun.

Zu dem Ende ist am besten, wenn die zerschnittenen Kräuter in saubern leinenen Säckchen

hineingehängt werden. Man muß die Fässer, darauf man das Kräuterbier füllt, wohl verspünden, damit dieses nicht ausrauche und den Geschmack verliere. Man kann auch die Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dürren, klein stossen und hacken, in einem Glase des besten Brandeweins oder Weins einbeizen, etliche Tage, bis der Wein oder Brandewein die Kraft von den Kräutern an sich gezogen, stehen lassen, hernach durch ein Tuch auspressen, und diesen Saft in einem wohl vermachten Glase verwahren. Dieses Safts kann man etliche Tropfen, oder einen Löffel voll sowohl ins Bier als Wein thun, und durcheinander rühren, so hat man einen guten Kräutertrank. Etliche pflegen auch den Wermouth im Brachmonat, wenn er erstarrt, zu stossen, auszupressen, und den Saft in einem Glase an der Sonne so lange zu destilliren, bis sich die groben dicken Hefen an den Boden gesetzt, und der lautere Saft oben auf ganz klar steht, dann seigen sie denselben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen sich dessen wie vorgedacht. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammeln, ist, wenn sie in der Blüthe sind, und müssen solche an einem luftigen und schattigten

Ort, aber nicht an der Sonne, wohl abgetrocknet, bis man sie gebrauchen will, für Staub bewahrt werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug sind, bekommt das Getränk einen krollichten Geschmack, faulen Ansatz, und schimmelt desto eher.

Lauer oder Weinbier, das, wenn der Most von den Trestern herab, durch Aufgiessung frisches Brunnenwassers und nochmalige Stampf- und Auspressung desselben gemacht wird. Man pflegt nemlich, wenn nunmehr die Weintrauben zwey oder dreimal gepreßt und getrottet sind, die Hülsen oder Trester in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher je besser gutes reines Brunnenwasser darauf zu giessen, soviel die Nothdurft erfodert, (doch daß es nicht gar zu schlecht werde), und also die Nacht über stehen zu lassen, folgenden Tages aber solche auszupressen, was denn davon läuft, ist der Lauer; wiewohl nicht aller Orten das Pressen geschieht, sondern das Wasser nur blosser Dings auf den Trestern eine Zeitlang stehen gelassen, und nach diesem in die Fässer davon abgezogen wird. Will man aber einen guten Lauer machen, so kann man vorher

überschlagen, wieviel der zehnte Theil des Weins betrage, den man den ganzen Tag über gemacht hat; alsdenn gießt man soviel als der zehnte Theil ausweiset, frisches Brunnenwasser über die Weinreber, daraus man den Wein treten lassen, dazu wird noch der Schaum von verjährtem Wein nebst den Drösen, die noch in der Butte geblieben sind, gethan, und also läßt man es, nachdem die Trester vorher mit Stösseln von einander gestampft worden, die ganze Nacht durcheinander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten worden, endlich gar pressen. Was heraus fließt, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller gelegt. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage darauf stesten, bis es die Kraft und Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die Gefäße, welches oft bis wieder zur folgenden Lese gut bleibt; darnach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andernmal Wasser, uud machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmal zum drittenmal, wenn

nämlich die ersten beiden Aufgüsse nicht zu stark gewesen. Die zuletzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrinken, weil sie nicht so dauerhaft sind, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten saftigen Birnen und Aepfeln, welche zerstossen auf die Trester geworfen, und ausgepreßt werden, noch besser und schmackhafter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche oder sogenannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinn bleiben, sehr verdorben werden, und wohl gar bei künftiger Lese den Most schlechter machen, so soll man gedachte Trester, sobald der Lauer herab ist, aus den Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche mit warmem Wasser ausbrühen und auswaschen, und wenn sie abgetrocknet, an einem luftigen Orte aufbehalten. Am besten ist es, wenn man besondere Bütten und Gefäße hat, die man zu nichts als zum Lauermachen braucht, doch wollen auch diese rein gehalten seyn. — Nun kann man auch endlich den Lauer mit Bier vermischen, zwei Drittheil Bier und ein Drittheil Lauer, und läßt solches zusammen kochen, so giebt dieses ein köstliches Getränk, welches man Lauer oder auch Weinbier nennt.

Cofent oder Afterbier ist ein geringes Getränk

fürs Gesinde und arme Leute, welches folgender gestalt gemacht wird: Wenn das Bier geschöpft worden, und nun vollends in dem Kessel gar sieden soll, so wird frisches Wasser auf die im Möschbottich befindliche Träber geschöpft, und wenn es eine Zeitlang darauf gestanden, auch die Träber wohl umgerührt worden, folglich die noch darin übrig gebliebene Kraft sich in das Wasser gezogen, dasselbe darüber ab- und in den Würztrog laufen gelassen, und dieses ist sodann der Cofent, welchen die Leute sogleich aus dem Würztrog weg zu fassen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Wasser ausgegossen, so giebt es desto bessern Cofent, wo aber ein starker Guß erfolgt, so wird der Cofent alsdann desto geringer. An einigen Orten läßt man das Cofentwasser so lange auf den Träbern stehen, bis das gute Bier gar gesotten und auf die Kühle oder Kühlschiffe gehoben worden ist, alsdenn zieht man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn sammt dem Hopfen, womit das Bier vorher gehöpft worden, anstatt des guten Biers vorher in den Kessel, und läßt ihn drey oder vier Stunden sieden. Etliche höpfen den Cofent neben dem erstgemeldten Hopfen, damit er stärker und desto weniger sauer

werde. Wie nun solcher Cofent um ein merkliches gesünder und wohlschmeckender wird, also hat hingegen der erst beschriebene weder eine nähhrende noch wärmende Kraft, mithin keine andere Eigenschaft, als zu kühlen und den Durst zu löschen. Wer den Cofent noch besser haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent, oder halb Bier und halb Cofent, trage beides in einen Gährbottich zusammen, und lasse es also miteinander abgähren, so wird man einen guten und gesunden Trank haben. Der sogenannte Kleyencofent, welchen einige Kleyenbier, die Niederländer aber Schaarbier heissen, wird also zubereitet. Man siedet Kleyen in Wasser, und seihet das Wasser durch; wenn es kalt geworden ist, thut mans in ein Fäschen mit ein wenig Hefen oder Sauerteig, läßt es etliche Täge liegen, so wird ein heller und guter Trank fürs Gesinde daraus; er ist lieblich zu trinken, kühlt und löscht den Durst wohl, er ist deswegen im Sommer, und den Febricitanten sehr angenehm, giebt aber keine sonderlich gute Nahrung und macht die Ungewohnten bisweilen etwas Leibweh, geht aber doch bald wieder durch die Därme und spült dieselben fein ab. Das Wort

Cofent kömmt von Convent her. Man nannte im 15ten Jahrhundert das eigentliche Bier schon Patersbier. Das Nachbier hingegen Conventbier, weil jenes für die Paters, und dieses für den Convent bestimmt war.

Beschreibung der Hauptsachen, welche zum Bierbrauen nöthig sind.

Alle zum Brauen gehörige und benöthigte Geschirre nennet man Braugefässe, als: Ein tiefer, runder kupferner Kessel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden ganz glatt ist; zween grosse, starke hölzerne Bottiche, nämlich der Stellbottich oder Möschbottich mit seinem Zubehör, und der Bierbottich. Ein Würztrog oder Grand, ein grosser Gährbottich, oder wo er klein deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von der Pumpe in den Braukessel oder in die Braupfanne, und das heisse aus dem Kessel oder Pfanne in den Möschbottich, und den Mösch wieder in den Kessel, hernach das gesot-

tene gute Bier auf die Kühlschiffe, und also von einem Geschirr ins andere führt und laufen läßt. Ein Hopfenkorb= Schier= oder Zugstöcke. Etliche starke Rührstöcke zu Abmoschung des Malzes, oder zu dem weissen Bier zwey Schaufeln, die an der Seite Ränfte haben; ferner ein paar Schöpfen oder Schöpfgelten mit langen Stielen, mit welchen man das heisse Wasser aus der Pfanne in den Möschbottich, dann den Mösch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühlschiffe schöpft 2c. Einen oder mehrere Tragei= mer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziem= lich dicken Stecken oder Stange steckt, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel und das Bier darinn an gehörigen Ort tragen können, sie werden gemeiniglich nur an denjenigen Orten gebraucht, wo das Brauhaus von dem Keller entfernt ist. Endlich müssen auch noch Füllager vorhanden seyn, die Bierfässer beim Füllen darauf zu legen; Krücken und Besen, um das Bier, und was sich gesetzt hat, auf der Küh= lung zusammen zu kehren.

Die Behältnisse, worinn man zum Theil den Vorrath an Bier, zum Theil aber auch nur das

Bier, so man verzapft, liegen hat, nennt man Bierkeller. Es können diese eingetheilt werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letztere sonderlich mit dem Schank fremder Biere berechtigt sind, und folglich den andern in diesem Stücke Einhalt thun können, dergleichen gemeiniglich in den Städten Rathskeller. Wie die Keller anzulegen, und mit benöthigter Bequemlichkeit zu versehen, ist ein Hauptstück der Baukunst. Ueberhaupt soll die Lage des Kellers so genommen werden, daß zur Sommerszeit die Sonne diesen Ort wenig träfe, und überall genugsamer Raum sey, die gefüllten Bierfässer ungehindert aus- und einzuschroten. Da auch die Reinlichkeit des Kellers viel beiträgt, daß das Bier sich wohl hält, so dürfen in solche keine Speisen, die einen Geruch von sich geben, als: Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauerkraut und dergleichen gebracht werden. Man pflegt ihn auch wohl des Jahrs einmal mit Stroh, das an den Wänden herum gelegt und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden sich angehangene Unreinigkeit gesäubert werde.

Diejenigen Mittel, wodurch nicht nur ein Bier

zum Gähren und Aufstossen, falls es daran mangelte, gebracht, und in gutem Stand erhalten, sondern auch demselben, wenn es sauer, trübe, schaal oder sonst mangelhaft worden, geholfen werden kann, nennt man Bierkünste. Wenn ein Bier weder im Bottich gähren, noch im Fasse aufstossen will, so muß man Eisen und Kieselsteine glühend machen und hinein werfen. Andere lassen auch einen reinen kupfernen Kessel in dem Bottich herum schwimmen, thun in selbigen starke glühende Kohlen, und haben Acht, daß dieses Kohlfeuer in dem Biere nicht immer an einem Ort stehen bleibe; das Bier muß man wohl zudecken, und also durch die Wärme zum Gähren oder Aufstossen bringen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angesteckt hat, frisch bleiben und einen guten Geschmack behalten, so hängt man ein Büschelchen Odermennige darein, und trinkt davon; geht das Faß lang zu zapfen, so muß man alle acht Tage frische Odermennige hinein hängen. Wenn man will, daß ein Bier nicht sauer werden soll, so legt man schöne weisse Kieselsteine aus einem klaren fliessenden Wasser, oder an deren Statt ein frisch gelegtes Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man

nehme Lindenblüthe, oder nur die Blätter, Nußlaub und Beifuß, eines so viel als des andern, und halb soviel Wermouth, hänge es zusammen ins Bier. Etliche thun in das Bier soviel Hände voll guten Hopfen, soviel das Bierfaß Eimer hält, und spünden es wohl zu, oder nehmen etliche Lorbeern, schälen die äusserste Haut davon, und hängen sie hernach in einem saubern leinenen Säckchen ins Faß. Oder wenn man ein Faß Bier will anzapfen, so thue man Salz in ein Tüchelchen, lege es über den Spund, und spünde es zu, und vermache es mit frischem Lehmen also über das Salz, so bleibt es gut; oder man hänge das kleine Tausendgüldenkraut und Bertram hinein; diese zwei Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Daß ein Bier nicht kannicht werde, soll man Rinde von alten Birken, einer Spanne lang, und so groß, daß es durch den Spund hinein in das Faß geht, hinein werfen; oder man nehme zwo oder drei Hände voll Salz, lasse es in einer Pfanne glühend werden, thue es also in das Bier, verspünde das Faß, und lasse es acht Täge ruhen. Wenn aber der Kahn bereits in das Bier gekommen, so hänge man Eiternesseln darein, welche

allen Unflath an sich ziehen, und wiederhole es so lange, bis das Bier wieder kalt wird. Schmekket das Bier nach dem Fasse, so ziehe man solches alsbald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von gutem Gewürz, als Muscatennuß, Mußcatenblüthe, Zittver und Nägelchen, jedes gleich viel und klein geschnitten, in einem Tüchelchen eingebunden, ins Bier; oder man lege ein heisses von einander gebrochenes Gerstenbrod, sobald es aus dem Backofen kömmt, auf das Spundloch, und lasse es darauf erkalten. Wenn man dieses noch drei und viermal selbigen Tages wiederholt, so wird aller übler Geschmack vergangen seyn. Sollte das Bier sauer werden, so kann man gestossenen Weizen mit dessen Biers Hefen vermengt nehmen, und ins Faß schütten, oder man kann den zerquetschten Weizen in einem leinenen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine ganze gemeine Art, das saure Bier zu bessern, ist: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, eine Hand voll Salz nimmt, beides untereinander wohl stößt, und in einer Pfanne heiß werden läßt, alsdenn eine Meßkanne voll lauteres Brunnenwasser daran gießt, und es wohl durcheinander rührt. Nach

solchem wird es alles zusammen in das saure Bier gegossen, und mit einem Stecken im Faß wohl umgerührt, stehen gelassen, so bekömmt das Bier den ersten guten Geschmack wieder; es hat aber keine lange Dauer, sondern muß bald verthan werden. Das folgende Rezept ist viel besser: Koche nach der Grösse des Fasses eine Metze, zwey oder drey des besten Hopfens mit Wasser oder Bier, so lange bis die Kraft des Hopfens ausgezogen, seihe und drücke das Bier aus dem Hopfen wohl aus, und vermische darunter pulverisirte Wachholderbeeren, Lorbeeren und Salz, laß es abkühlen, und soviel Bier aus jedem Faß laufen, als man von dem Hopfenwasser darein füllen will, gieße dieses in das Faß, rühre es wohl, und verspünde es. Wenn es also etliche Tage gelegen, so wird das Bier mild und gut, auch viel wohlschmeckender und stärker davon. Wenn das Bier trübe, welches entsteht, wenn es entweder in der Läuterung versehen, oder wenn es nicht genugsam gegohren, oder wenn es verführt und alsbald angezapft wird, so soll, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kann, eine Hand voll gebranntes Salz in ein wenig Wasser zerlassen werden; wenn

man hernach ein Rösel oder eine Kanne hiervon in das Faß gießt, und solches über Nacht ruhen läßt, so läutert sich hierauf das Bier gar schön. Wegen den zwey ersten Ursachen können folgende Mittel dienen: Man nehme zu einem Viertel entweder einen mittelmässigen Becher voll Milch, worunter ein guter Theil des besten Stärkmehls wohl gerührt ist, schütte dieses zusammen in das Bier, rühre es nochmals wohl untereinander, und verspünde hierauf das Viertel, so wird das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieses Waizenmehl giebt ihm den Geschmack, und die Milch die gute Farbe; oder man hänge nur an einen reinen Faden etwas Brombeerenlaub in dasselbe, so wird es bald schön und klar, ingleichen durchsiebte Asche von Lindenholz und ein wenig klargeriebene Kreide, verbessern auch des trüben Bieres Farbe und Geschmak. Das beste Mittel aber, ein gutes Bier bis auf den letzten Tropfen zu behalten, ist, daß man alle Fässer und Biergeschirre, ja den Keller selbst jederzeit reinlich halte, und daher vor dem Bierfassen die Fässer inwendig ausgebrühet, nach diesem von dem Böttcher frisch aufschütten läßt, die gefüllten Fässer um den Spund und Zapfen fleißig abwischt,

auch die Fässer immer voll hält, und also anfangs gut junges Bier, alsdenn aber frisches Brunnenwasser auffüllt.

Das messingne Instrument, welches man an des Zapfens Statt, in das Loch eines Bierfasses steckt, wodurch das Bier aus dem Fasse gelassen, und sodann auch wieder damit verschlossen werden kann, nennt man Bierhahn. Man findet solche von verschiedener Grösse; alle aber müssen von der Eigenschaft seyn, daß der Schlüssel passe, und nicht tröpfe oder ablaufe, daß er inwendig glatt durchbohrt, und nicht unrechte Hohlung habe, weil solches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unangenehmen Geschmack zuwege bringen kann. Ehe man den Hahn in das Faß steckt, muß er jedesmal mit reinem Wasser, auch wohl m t siedendem fleißig gereinigt werden, weil bei dem Gebrauch sich gerne Schleim anzulegen pflegt.

Ein kleines nicht allzu hohes hölzernes Fäßchen mit drey Beinen, nennt man Biertrichter; das eine Bein von diesem Biertrichter besteht aus einem starken Stücke Holz, welches unten

rund zugespitzt ist, daß es sich in jedes Spundloch schickt, und in der Mitte durchbohrt ist, damit das hineingegossene Bier dadurch, als durch einen Trichter, bequem in das Faß eingefüllt werden kann.

Diejenige Freiheit, wodurch vermittelst einem Bürger, Wirth oder Schenker erlaubt ist, Bier zu verzapfen und Gäste deshalben zu setzen, welches durch ein gewisses Zeichen vor dem Hause gemeiniglich angedeutet wird, nennt man Bierschank. Auf dem Lande ist an manchen Orten die Gewohnheit, daß jeder Nachbar den Bierschank nach der Reihe bekommt, welches der Reiheschank heißt. Wo aber eine ordentliche Dorf- oder Bauernschenke, muß ein solcher Wirth das Bier entweder von seinem Edelmann nehmen, oder er kann es gegen Erlegung eines gewissen Spundgeldes auch wohl anderwärts holen. In den Städten hingegen ist der Bierschank entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, so daß jedem Bürger solches frey gelassen, oder es müssen diejenigen, so diese Nahrung treiben wollen, erst gegen ein gewisses erlegtes Geld von der Obrigkeit daselbst Erlaubniß erhalten. Sonst ist wohl

ausgemacht, daß Bierschank sowohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müsse. Allein ob es besser, solchen in einem gemeinen Hause, einer Schenke, oder Stadtkeller anzulegen, oder von dem Brauwirth selbst nach gewisser Ordnung und Reihe verrichten zu lassen? das ist eine andere Frage. Weil nun dabei in andern Wirthschafts-Geschäften viele Versäumniß, und überdies den Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müßiggang zu treiben, sich dem Saufen zu ergeben, einander das Bier zu Gefallen austrinken zu helfen, und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, so wird das erste für besser als das Reihenbierschenken, sonderlich wenn die Nahrung eines Bürger oder Bauers nicht ganz allein in der Braunahrung besteht, gehalten. Ob auch die Braunahrung ein Land- oder Stadtwirthschafts-Geschäfte sey? fragt man ebenfalls. Als ehemals die Manufacturen, Fabriken, Handwerker, Künste, Wissenschaften und Commercien weder im Flor bey den Deutschen waren, noch auch darauf sonderlich gedacht wurde, und man dennoch Städte in grosser Menge anlegte, solchen aber Nahrung verschaffen, und sie vom Landleben unterscheiden wollte, über dem

aber in den Städten alle Zusammenkünfte gehalten wurden, so hat man diese Nahrung an vielen Orten sonderlich in Niederdeutschland, meistens in die Städte verwiesen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilt, und auf eine gewisse Weite davon solches keinem Dorf- oder Landgute ordentlicher Weise, und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubt. Und daher gehört es von Alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unsern Umständen so nöthig als in Städten, das Stadtwesen sich auch nunmehr in vielen Stücken ändert, überdem aber das Brauwesen sehr nöthig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande ist, so leidet diese Anstalt an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Al-

Allgemeiner Nachtrag.

(Hier wird man ein Verzeichniß der berühmtesten Arten Biere finden.)

Es wäre wohl zu vermuthen, daß die Kunst des Bierbrauens bei den nördlichen Völkern am höchsten gestiegen seyn müßte. Das Bier vertritt bei ihnen die Stelle des Weins, den sie nach ihrer Himmels-Gegend nicht erzeugen können. Man sollte also allerdings glauben, daß sie auf alle Art klügeln und ihre Erfindungskräfte anstrengen würden, dasjenige, was bei ihnen die Stelle des Weins vertritt, auf die schmackhafteste und vortreflichste Art zuzubereiten, damit sie um so eher des Weines entrathen könnten, und nicht soviel Geld dafür ausser Landes gehen mögte. Bei genauerer Untersuchung aber findet man, daß sich die Sache gerade umgekehrt verhält, daß nämlich der Norden, welcher sich auf die vortreflichsten Biere befleißigen sollte, die allerschlechtesten hat, und daß hingegen diejenigen Bierländer, welche

an die Weinländer angrenzen, und die sich am ersten mit Wein versehen könnten, die allervortreflichsten Biere haben. Wenn man auf der einen Seite Oestreich und Mähren, und auf der andern Frankreich, die Rheinländer, Schwaben und Franken, als die letztern Weinländer betrachtet, so sind auf der einen Seite Böhmen, und auf der andern England, die ersten Bierländer, und diese haben bekanntermaßen die allerbesten Biere. Hierauf folgen auf der einen Seite Sachsen, und auf der andern Westfalen, und ob zwar diese noch gute Biere haben, so reichen sie doch bei weitem nicht an der Güte der erstern. In denen darauf folgenden brandenburgischen, braunschweigischen und hannöverischen Staaten nimmt die Güte des Bieres, wenn man die Sache allgemein betrachtet, und etliche wenige Städte ausnimmt, noch mehr ab. Besser nach Norden in Polen, Pommern, Meklenburg und Hollstein, fangen die Biere an schon merklich schlecht zu werden. In Dännemark, Schweden und Rußland aber sind sie, allgemein betrachtet, die allerschlechtesten, die man sich vorstellen kann, bis sie endlich in Lappland und Syberien gar nichts werden.

Hier wird man ein Verzeichniß von Bieren finden, welche sonderlich gelobet zu werden verdienen. Die meisten davon haben, theils wegen der besondern Güte, theils von rechten Biersäufern gewisse Namen erhalten.

Baierisch Bier ist eine Sorte starkes Weißbier, welches vornämlich in Baiern, nunmehro aber auch in den Chursächsischen Landen, zu Dresden und Wölkau bei Leipzig gebrauet und häufig verführet wird. Es soll in Ansehung des Geschmacks, wie auch der Güte und Stärke mit dem sogenannten englischen Bier einige Aehnlichkeit haben.

Böhmisch Bier, sonderlich das Miser Weizenbier, wird häufig nach Nürnberg verführet. Von dem Prager Bier hat man ein weisses und braunes. Letzteres wird auch das alte und bittere Bier genennet, und ist überaus nahrhaft.

Braunschweiger Mumme wird für den König der Biere in Deutschland gehalten. Es ist ein starkes Hopfenbier, welches zuerst von einem Namens Mumme, davon es nachgehends auch den Namen bekommen, in einem nahe an dem

alten Peterthor in Braunschweig gelegenen Hause gebrauet worden, wie denn, zum Andenken dessen, an selbigem Hause eine ausgehauene Statue eines Mannes, der ein Glas in der Hand hält, zu sehen ist. Weil nun dieses neue Bier gut befunden worden, so hat es der Erfinder gewagt, davon einen Theil über See zu senden, und endlich wirklich einen Handel nach Holland und England angeleget, daher er auch einen Rückgrad von einem Wallfische zum Wahrzeichen dieser seiner Reisen, an sein Haus hängen lassen. Es wird dieses Bier, wegen seiner vortreflichen Stärke, lieblichen Geschmacks und dickbraunen schönen Farbe sehr hoch gehalten. Die sogenannte Schiff-Mumme ist die beste, massen sie von der Stadt-Mumme auf dem Wasser wohl hält, und sich weit und lange, ohne Anstoß oder Verderben, führen läßt. Zu dieser sollen die Braunschweiger zwey ihrer Winspel recht wohl gewachsen und gedörret Gerstenmalz nehmen, dasselbe mit genugsamen Wasser in der Braupfanne bei $\frac{5}{4}$ Stunden lang kochen, solches daraus in einen Bottich schöpfen, ein wenig stehen lassen, und alsdenn wieder, jedoch ohne das Malz, in die Pfanne gießen, und abermals bei drei Stunden lang mit

15 Himpten guten Landhopfens darinnen wohl kochen; nach diesem aber solches in einem Bottiche erkalten, und gebührendermaßen darinnen vergähren lassen. Zur gemeinen Stadt-Mumme, die bald weggetrunken zu werden pflegt, nehmen sie auf so viel Gerstenmalz nur 4 Himpten Hopfen, und verfahren damit wie beim vorigen. Soll sie aber lange liegen, nehmen sie 10 Maaß Hopfen dazu. Zu ihrem Erndte-Bier nehmen sie auf 2 Winspel Gerstenmalz 12 Maaß Hopfen, kochen es mit genugsamen Wasser auf vorige Art, und lassen es abgähren, spünden die Fässer hernach zu, und verkaufen es den Bauern zur Erntezeit.

Nach Chamber's Bericht, in seiner Cyclopädie, unter dem Artikel Mum, besteht das Verfahren bei Verfertigung der Mumme, wie man es auf dem Rathhause in Braunschweig aufgezeichnet findet, darin: Man nimmt 250 Kannen Wasser, das gekocht wird, bis der dritte Theil davon eingekocht ist. Dieses wird mit 7 Scheffel Waizenmalz und ein Scheffel kleinen Bohnen gebrauet. Wenn es auf das Faß gebracht wird, muß man es im Anfang nicht ganz voll

füllen. Sobald es zu gähren anfängt, wirft man 3 Pfund von der inwendigen Tannenrinde, Birken- und Tannenspitzen von jeden ein Pfund, 3 Hände voll Lordobenedicten-Kraut, eine oder zwey Hände voll Sonnenthau-Bläthen, Pimpinelle, Betonien, Majoran, Poley, wilden Thimian, von jeder eine halbe oder ganze Hand voll; zwey Hände voll Hollunderblüthen, oder auch noch mehr, 30 Unzen gestossenen Cardamomsaamen, 1 Unze gestossene Hagebutten hinein. Alle diese Kräuter und Saamen werden in das Gefäß gethan, wenn der Trank eine Weile gegohren hat; nach diesem muß er ein klein wenig stoßen, hernach wird das Faß aufgefüllt; zuletzt, wenn es zugemacht, thut man 10 frisch gelegte zerknickte Eier hinein. Darauf wird es fest zugemacht, und nach zwey Jahren getrunken.

Dieser Bericht scheint aus dem 3ten Theil der Schatzkammer rarer und neuer Curiositäten genommen zu seyn; er ist aber, wie Behrens in der Beschreibung versichert, sehr falsch, indem ordentlicher Weise gar kein Bohnenmehl und Kräuter mit dazu genommen werden.

Die braunschweiger Mumme verursacht leicht

schweren Urin, weil das Wasser, woraus dieses Bier gebrauet wird, kalkhaltig ist, denn in Braunschweig und den benachbarten Städten findet man sehr viele, welche Steinschmerzen haben.

Der gröste Handel damit ist ohne Zweifel zu denen Zeiten geschehen, da der hanseatische Bund und die Hansee-Städte im Flor waren; nachgehends aber ist selbiger immer mehr und mehr gefallen, so daß heutigen Tages nichts mehr als der Schatten von vorigem Handel vorhanden ist. Marperger, in seinem Kaufmanns-Magazin meldet von diesem Biere, daß jährlich etliche Lasten davon nach Ostindien versandt werden. Hierbey ist das merkwürdigste, daß dergleichen nach Ostindien geführte Biere unterwegens etlichemal sauer werden, sonderlich wenn sie die Mittagslinie passiren; wenn sie aber in Ostindien ankommen, ihre völlige Süßigkeit und guten Geschmack wieder erhalten, als wenn sie erst frisch gefaßt worden wären, ja sie erlangen sogar durch solche lange Reise und oftmalige Veränderung eine weit stärkere Hitze und bessern Geschmack als sie jemals gehabt haben.

Das Bredaisch wird auch von einigen sehr

gelobt, und aus Gerstenmalz auf eine besondere Art gemacht, indem man nämlich das Malz bei gelindem Feuer trocknet, daß es dem Luftmalz nicht viel ungleich stehet; hernach wird ein Zusatz von Waizen dazu gethan, wie auch etwas Haber und Buchweizen.

Das Danziger Bier, sonderlich das Doppelbier, ist dick wie ein Syrup, und sehr nährend, erwecket aber bei denen, die es ungewohnt sind, Durst. Die Holländer nennen es Joppenbier. Man hat auch in Danzig das sogenannte Junkernbier, und ausser diesem noch wohl 30erley Sorten, sowohl in der Stadt gebrauete als ausländische Biere. Sonderlich aber werden ganze Schiffs-Ladungen voll Lübisch Bier dahin verführt, und unter dem Namen Rommeldeiß verkaufet. Man findet auch in Danzig eine Art von dicken, fetten und sehr alten Biere, Preußing genannt, welches aber nicht getrunken werden kann, sondern nur denen Kranken, die sich etwa durch Heben in dem Leibe Schaden gethan, und Blut ausspeien, gegeben wird.

Das Eimbekisch Bier, in der Hauptstadt des Fürstenthums Grubenhagen, kommt dem Eilen-

burger beinahe gleich. Es ward vor Zeiten so hoch gehalten, daß man es auch nach Rom, Amsterdam und Hamburg, ja sogar nach Jerusalem verfahren hat. Daß es in sehr grossem Credit gestanden haben müsse, zeiget das bekannte Spruchwort an, da man von einem Taugenichts zu sagen pflegt: es werde kein Eimbeckisches Bier daraus werden. Es ist dieses Bier subtil durchdringend; anfangs schmeckt es bitterlich, bald darauf aber scharf. Es treibt den Urin und die Galle, daher es auch in der Gelbsucht und Fiebern gerühmt wird.

Das englische Bier, Ale, ist eine Gattung Bier, welches in England, vornämlich zu Burton in der Provinz Merica gebrauet, und in wohlverstopften Bouteillen nach vielen auswärtigen Ländern verführt wird. Es ist hell und klar, durchsichtig, gelblicht und scharf von Geschmack; oft fällt es dergestalt auf die Zunge, daß es bis in die Nase, wie der Senf, kriebelt. Es kommt gar kein Hopfen, oder doch sehr wenig zu diesem Biere; daß es so scharf und flüchtig ist, soll davon herrühren, weil man es vermittelst scharfer Gewürze und Birkenreiser zum heftigen Gähren

bringt. Bei Oeffnung der Bouteillen muß man vorsichtig verfahren, sonst wird das Bier von der Luft, die gar zu behend hinein kommt, aufgetrieben, und springt mit solcher Gewalt heraus, daß oft wenig in der Flasche bleibt.

Die Fränkische Biere sind die bekanntesten Biere, so jederzeit in Franken in gutem Ruf gestanden, und folgende sind: Das Altdorfer Bier ist schmakhaft und gesund, und wird auch häufig nach Nürnberg verführt. Das Anspacher weisse Bier ist deswegen zu merken, weil es in dem grossen herrschaftlichen Brauhause fast täglich zubereitet, und viele Bierhefen von daher in andere Städte und Oerter abgeholt werden. Das Bamberger Bier ist dick braun und stark. Das Bruckberger braune Bier wird stark nach Ansbach verführt. Das Brucker braune Bier, welches in dem Dorfe gleichen Namens, ohnweit Erlangen gebrauet wird, ist von angenehmen Geschmak. Dus Erlanger Felsenkeller- und Lagerbier ist wegen seiner angenehmen Bitterkeit als ein gutes Magenbier anzusehen. Das Farnbacher Bier hat einen ganz besondern, von dem dasigen Wasser gröstentheils herrührenden, und vielen sehr angenehmen Geschmack und starken Verschluß nach andern Oertern. Das Nürn-

berger Weizenbier, das in dem herrschaftlichen Brauhause gesotten wird, ist, wegen seiner Süssigkeit manchem anmüthig zu trinken. Es ist fett, aber trüb, und braun von Farbe. Das Kloster Birkenfelder weisse Bier ist ebenfalls süß und lieblich. Das Schwabacher braune Bier ist zwar dick und stark, geht aber geschwind durch den Urin fort.

Das Geithayner Bier wird auf dieselbe Art wie in andern Städten gebrauet, da sowohl zu 1 Viertel 1 Scheffel Gerste und noch was darüber genommen, als auch das Malz gehörig preparieret wird. Nur nehmen sie zu ihrem Lagerbier, welches im Merz gebrauet wird, böhmischen Hopfen. In nachfolgenden geht es aber von andern ganz ab. Denn sobald als das Bier gebrauet ist, tragen sie es noch warm aus dem Brauhause in ihre Häuser und giessen es in Kühlfässer, deren Höhe drei Spannen, in der Weite aber etwas räumlich sind, in welche kaum eine Tonne, oder etwas darüber, geht. Wenn es nach Gelegenheit der Wärme oder Kälte der Luft 15, 20, ja manchmal 24 Stunden gestanden, so probieren sie mit Hineinhaltung des Fingers, ob es

genugsam verkühlet, da sie es denn laulicht zusammengießen in 2 grosse Fässer, welche unten etwas breiter als oben sind, und etwa $\frac{5}{4}$ voll in Maaß halten; jedoch giessen sie nur $\frac{4}{4}$ Bier in eins, damit beinahe $\frac{1}{3}$ des Gefässes zur Gährung leer bleibe. Wenn es nun so ein paar Tage gestanden, so fängt es von freien Stücken an zu gähren, so daß es einen Gischt, (welchen sie krausen nennen) von einer halben Elle hoch, und darüber, aufwirft. In solcher Gährung ist es vortreflich trinkbar, und sonderlich stark, so daß man nicht viel davon vertragen kann, wie sie denn unter der Zeit davon trinken und verkaufen. Nach Verlauf von 11 bis 14, zuweilen auch mehrern Tagen, nach Variation der Witterung, fällt die Gähre nieder und wird bräunlich, schwärzlich und das Bier schaal. Alsdenn nehmen sie zusammengebundene birkene Ruthen, peitschen das Bier, auf die Art, wie man Eyweiß schlägt, 1 bis 2 Stunden, oder auch weniger; dann ist es ganz und gar stumpf, worauf sie es sogleich auf Viertel oder Tonnen füllen, solche verspündet in die Bergkeller führen, und aufs Lager legen. Daselbst bleibt es nun so lange liegen, bis sie es aufstossend machen, daß

es trinkbar wird, und haben weiter nichts dabei zu thun, als daß sie die Fässer fleißig abwischen und rein halten. Wenn es nun trinkbar werden soll, ist folgende Methode zu beobachten. Acht Täge vorher schlägt man das Faß auf, und füllet es täglich zweimal mit reinem Brunnenwasser bis oben an, und hält es dabei mit Abwischen reinlich, so fängt es gegen den 4ten, 6ten oder 8ten Tag an, die Gähre durch das Spundloch auszustossen; dem ungeachtet füllen sie es noch einige Tage, so daß in manches Viertel eine Kanne Wasser, und noch mehr eingefüllet wird, alsdenn es ein vortreflicher Trank ist. Will es aber den 6. oder 8ten Tag nicht freiwillig aufstossen, so quirlen sie ein wenig Weizenmehl in Brunnenwasser und füllen es ein, so zeigt es bald seine Gähre, und auf diese Art erhalten sie bis an Michaeli ihr Bier frisch, rein und gut.

Das Goslarisch Bier, auch Gose genannt, wird in der vormaligen kaiserlichen freien Reichsstadt Goslar, am Harz, mehrentheils aus Weizen gebrauet, ist anfänglich süß und giebt nachher einen Weingeschmack. Es ist unter den Weizenbieren mittelmässiger Natur, nähret sehr, er=

wärmet, erzeuget ein gutes Blut, und soll vornämlich ein Mittel wieder den Stein seyn. Weil es sowohl eröffnet als zugleich laxiret, so haben Spötter folgende Scherzreime darauf gemacht: Es ist zwar ein sehr gutes Bier, die Goslarische Gose, doch wenn man meint sie sey im Bauch, so liegt sie in der Hose. Dieses Bier wird auch wegen seiner guten Wirkung ein Ehestandsb er genennt. Von diesem Bier werden auch Suppen gemacht, die sehr delikat schmecken, und die Suppen, welche von Wein zubereitet werden, an Geschmack fast nichts nachgeben: besonders sind diese Bier-Suppen dem Körper zuträglich und gesund.

Das Gustrauer Bier, Knisenack genannt, wird aus Gersten gebrauet, und ist sonderlich stark und kräftig. Es nährt sehr, und ist, wenns mäßig getrunken wird, wieder d n Stein gesund, es steiget aber bald in den Kopf, wenn man es unmässig trinket. Es wird auch als eine Medizin des Winters ganz heiß mit Gewürz zurecht gemacht, und als ein glühender Wein getrunken, und zu solchem Gebrauch weit und breit verführet. Wenn dieses Bier sauer wird, so giebt es

die stärksten und besten Essige, die den Weinessig weit übertreffen.

Das Hamburger Bier wird aus Weizen- und Gerstenmalz bereitet, und weit und breit, bis Dänemark und Norwegen verschickt. Es verdienet unter den Weizenbieren den ersten Platz, hat einen guten und angenehmen Geschmack, viele wesentliche Theile, gibt einen guten Nahrungssaft und erzeuget ein gutes Blut. Es verliert aber bald mit dem Alter seine Kraft, nach Art der übrigen Weizenbiere, und dauert nicht lange. Bei denen, die es trinken, läßt es nicht leicht den Stein entstehen, und gibt nicht nur eine gute natürliche Farbe, sondern auch eine zarte und reine Haut, wenn man sich damit wäscht. Viele bedienen sich desselben um den Leib zu eröffnen, entweder allein, oder sie nehmen Butter dazu. Einige glauben, daß es in allen Krankheiten helfe, wie dem Cato sein Kohl. Wenn dies Bier unmäßig getrunken wird, verunstaltet es das Gesicht, und bringt in demselben viel Blattern, Finnen und Ausschlag empor, und erregt eine unnatürliche Röthe.

Der Königsluttersche Duckstein ist ein vortref-

liches Weizenbier, welches zu Königslutter, 3 Meilen von Braunschweig gebrauet wird, und von dem Tuffstein seinen Namen hat, daraus das Wasser, die Lutter, hervorquillt. Es wird aus lauter Weizen, welcher durch besondere Handgriffe in Malz verwandelt wird, und in dem Lutterschen Wasser gekocht, und hernach in besondern Gefäßen, welche man Stannen nennt, gegohren. Es stärkt vornämlich den Magen, macht Appetit zum Essen, befördert die Verdauung, führt durch den Schweiß und Urin ab, und ist für diejenigen sehr dienlich, die von Stein und Podagra geplaget werden.

Das Lübecker oder Lübisch Bleichbier, auch Israel genannt, ist ziemlich guten Geschmacks, aber hitzig. Es dienet dem verkälteten Magen und ist in einigen Ost-Seestädten in solchem Ruhm, daß auch ganze Schiffs-Ladungen voll dahin verführt werden. Es wird auch noch eine andere Art von Bier zu Lübeck gebrauet, welches man Seebier nennet, weil es sich zur See sehr gut halten kann, weil es stark von Hopfen und reich von Malz ist. Es gibt dem Zerbster und Magdeburger an Geschmack nichts nach, wie es

denn seit vielen Jahren von der Dänischen Ostindischen Kompagnie auch nach Ostindien gesandt worden.

Die märkische Biere, als das Bernauische, aus dem Städtchen Bernau, 3 Meilen von Berlin, ist schwarzbraun, stark bitter und gesund, und behält im Sommer vor vielen andern den Vorzug. Das Brandenburgische, welches in der Stadt Brandenburg gebrauet wird, macht träge und schläfrig, und hat daher den Namen Alter Klaus bekommen. Das Ruppiner Bier ist reich von Malz, aber arm von Hopfen, daher es auch nicht sehr bitter ist; es hat eine lichtrothe Farbe, und wegen seiner Substanz gibt es viel Nahrung, für müssige Leute aber zuviel; hingegen ist das Ruppinsche Speisebier um so viel erträglicher, und gleicht fast an Farbe und Klarheit dem spanischen Wein. Das Salzwedelsche Bier in der Altmark, ist sehr kräftig, jedoch erregt es leicht Steinschmerzen, und trocknet die Kehle, wenn es unmäßig getrunken wird, weil der Weizen, den man dazu nimmt, gar zu sehr gedörret wird. Das Spandauer Bier, welches 2 Meilen von Berlin gebrauet wird, ist fein, lau-

ter und rein, hat einen guten und angenehmen Geschmack, gibt gute Nahrung, treibt den Urin, macht einen ruhigen und sanften Schlaf.

Das Merseburger Bier ist ein sehr berühmtes, wohlschmeckendes und gesundes Braunbier, Heideker genannt, und welches sehr weit verschickt wird. Daß dasselbe einen etwas brandigen Geschmack hat, rührt wohl daher, weil bei dessen Zubereitung das Malz auf härenen Darrtüchern, wohl Schuh hoch aufgetragen, auch wohl gar nicht gewendet wird, bis es trocken genug ist, und die Darren gewölbte Einheizungen haben, da die Hitze nebst dem Rauch durch Seitenöffnungen durch das Malz gehet. Seine Bitterkeit stärket den Magen und befördert die Verdauung; sein Reiz in den Gedärmen unterhält die Oeffnung des Leibes, und da es zugleich den Trieb des Blutes ein wenig beschleuniget, so befördert es den Abgang des Urins und die unmerkliche Ausdünstung sehr merklich.

Das Zerbster Bier, welches in der Haupt- und Residenzstadt des Fürsten von Anhalt-Zerbst, an der Ruthe, eine Meile von der Elbe, ge-

brauet, und wegen seines überaus lieblichen und gleichsam gewürzhaften Geschmacks, Würze genannt wird, ist nicht nur in ganz Deutschland berühmt, sondern wird auch nach Holland, Dännemark, Schweden und Polen, ja sogar bis nach Ostindien verführet. Die Treibung der Braunahrung in Zerbst ruhet von Ostern an, den Sommer über, und wird nicht eher, als um oder gegen Michaeli, oder auch eher, nach befundenem Vorrathe des noch vorhandenen Biers, wieder angefangen, und sodenn den Winter durch bis Ostern fortgesetzt. Diejenigen, die einen kalten Magen haben, können dieses Bier, ohne Wein dazu zu trinken, nicht wohl vertragen, weil das Wasser gewisser Brunnen in Zerbst, aus welchen es gebrauet wird, eine sonderbare Kälte und Härte an sich hat, daher es bei einigen eine Strangurie zu erwecken pflegt. Oft hat man mit demselben die Wassersucht kuriert.

Von dem Gebrauch des Biers.

Das Bier kann auf manche Art gebraucht werden; in der Küche braucht man das Bier absonderlich zur Suppe, Karpfen damit abzukochen, auch wohl zu brühen, über andere Fische. Da aber das Bier nur wenigen Speisen einen Geschmack gibt, so muß man es dabei lassen, und wissen, daß es zu den übrigen ganz undienlich und schädlich ist. Vornämlich aber muß man sich hüten, daß man zu warmen Essig oder Brühen, darin etwas davon befindlich, kein Bier zugieße, weil aller warmer Essig von demselben sogleich bitter wird, sondern man darf nur ein wenig Wasser hinzugiessen, um die übrige Säure zu benehmen.

Folgende delikate Suppen lassen sich aus Bier machen. Man läßt in einem Töpfchen, nach Verhältniß wieviel Suppe man machen, etwas Bier beim Feuer heiß werden; darnach schlägt man in ein anderes Töpfchen ein paar Eier, legt ein Stück Butter dazu, quirlt es mit ein wenig kaltem Bier ab, giesset alsdenn das Bier bei die Eier, salzet es ein wenig, und quirlt

zuletzt alles wohl durcheinander, damit es nicht zusammenlaufe. Endlich schneidet man Semmel, Weisbrod, oder auch anderes gutes Brod würflicht, und richtet die Suppe auf dasselbe an. Man kann die Suppe auch nach Belieben mit etwas Zucker versüßen.

In die Kümmel-Biersuppen wird der zerstossene Kümmel vor dem letzten Quirlen hineingethan.

Wenn man eine recht gute Biersuppe machen will, so nimmt man auch wohl auf eine grosse Schüssel 3 Eierdotter, und klopfet sie mit einem Löffelvoll süßer Sahne wohl ab, gießet gutes Bier nach Gutdünken daran, würzet es ein wenig mit Muscatenblüthen, man thue denn auch ein Stück Butter, Zucker und ein wenig Rosinen darein, klopfet es untereinander, rühret es aber während dem Sieden über dem Feuer immer fort, daß es nicht rinne, und macht sie zuletzt fertig.

Die bekannte Bier-Milch-Suppe wird folgendermaßen gemacht: Man nimmt eine Portion

Milch und eben soviel Bier, setzet beides besonders zum Feuer, und wenn die Milch kochet, so giesset man sie an das Bier, und quirlt beides mit einander wohl um, sonst läuft es zusammen. Hernach schneidet man Semmel oder anderes weisses Brod würflicht, und thut solches in die Schüssel, worin man die Suppe anrichten will, schlägt alsdenn drei Eierdotter in ein Töpfchen, thut ein Stück Butter dazu, und quirlt es wohl durcheinander. Hierauf ziehet man die Bier-Milch-Suppe damit ab, und richtet sie auf das würflicht geschnittene Brod an.

Diese Suppe läßt sich auf folgende Art auch noch bereiten. Ein Nössel Bier und ein Nössel Milch giesset man zusammen in einen Topf, quirlt eine Messerspitze Mehl darein, setzt es zum Feuer und quirlt es dann und wann etlichemal um; hernach verfertigt man solche Suppe vollends als vorhergehende, und läßt sie auftragen.

Bier-Wein-Suppe wird nach folgender Art gemacht: Man kocht eine halbe Kanne Bier, verschäumet sie wohl, thut ein wenig Butter darein und siedet sie noch einmal. Nachher rühret

man zwey ganze Eier, und von drey bis vier andern Eiern das gelbe mit einem Nössel Wein an, läßt auch dieses ein wenig mit dem Bier sieden, und versüßt es mit Zucker, rühret aber immer fort, wenn die Eier darinnen sind, damit sie nicht gerinnen. Endlich richtet man sie über gewürfelte Semmelschnittchen an, welche man allenfalls auch vorher in Schmalz gelb rösten kann.

Vom äusserlichen Gebrauch des Biers.

Das Bier kann auch äusserlich gebraucht werden, und ist zu mancher Sache sehr vortreflich und gut.

Wenn man recht dicke Haare haben will, und daß solche geschwind wachsen sollen, so braucht man nur etwas starkes Bier zu nehmen, und damit den Kopf zu waschen, so naß wie man es vertragen kann; durch dieses geringe und wohlfeile Mittel erhält man sehr schöne dicke und lange Haare.

Alle diejenigen, welche zu Fuß Reise machen

ist anzuempfehlen, daß, wenn sie des Abends auf's Quartier kommen, mit warmen Braunbier, worin ein wenig Butter zergangen ist, ihre Füße waschen; es benimmt die Müdigkeit und macht froh und heiter, besonders wenn man sich auch mit Weisbier waschet, gibt eine schöne und glänzende Haut. Einige Reisende zu Pferde waschen auch des Abends, wenn sie in das Wirthshaus kommen, ihren Pferden die Füße, wornach sie den folgenden Tag hurtig und muthig marschieren können.

Das Cofentbier, welches mit etwas neuem Hopfen abgesotten ist, bedient man sich zum Gurgelwasser, und wenn man dieses Cofentbier warm auf den Zähnen im Munde hält, so dient es die Zahnschmerzen zu vertreiben.

Auch verfertigen einige Wundärzte vom Bier, indem daß sie solches ganz dick kochen, ein Pflaster, dessen sie sich bei den alten Wunden bedienen.

In der Viehzucht hat man schon lange die Erfahrung gemacht, daß die Hühner, Kapaunen und anderes Federvieh sehr fett werden, wenn

man solchen Bier zum Trank gibt, oder alles unter das Futter mischt, und hartes darin geweichtes Brod darzu zu fressen gibt.

Staats-
Bibliothek
Bamberg

[illegible] solchen, die auch Kraut [illegible]
unter des Winter nicht, [illegible]
leichter [illegible] zu [illegible] gibt. [illegible]

In allen Buchhandlungen ist zu haben:

Skizze über deutsche Orthographie und Prosodie, von L. M. Büschendahl. Geb.
3 gr. od. 12 kr. od. 9 stbr.

Hiermit übergibt der Verfasser demjenigen Theil unsrer jungen Welt, die gern etwas wissen, aber nichts erlernen mögen, einen kurzen deutlichen Begriff über die deutsche Orthographie und Prosodie. Wie mancher möchte gerne einen orthographischen Brief schreiben können! Wie mancher nicht einige Begriffe von der Dichtkunst besitzen! Allein das Studieren fällt der jungen Welt zu schwer. — Der Verfasser gibt hier den wisbegierigen und studierscheuen Menschen diese orthographische und prosodische Pille in einer möglichst kleinen Portion, und verspricht sich davon die gewünschte Wirkung.

Kirschen- und Heidelbeeren-Liedchen für heitere und brave Kinder. Nach eigenen Melodien zu singen, und zur Ermunterung bei der Uebung im Denken und Lesen. Von einem warmen Kinderfreunde. Geh.
1 gr. od. 6 kr od. 4 stbr.

Auch die lieben Kleinen bekommen durch dieses Liederbüchlein, welches auf Gegenstände gerichtet

ist, die die Natur in einer so angenehmen Jahreszeit, welche die Kleinen zum Nachdenken bewegt, hervorbringt, ein angenehmer Zeitvertreib. Besonders ist dieses Büchelchen als Weihnachts- Neujahrs- Oster- und Pfingst-Geschenk empfehlenswerth, und legt in das Herz der zarten Jugend einen guten Saamen zur Betrachtung Gottes Werke.

Mittel, Rezepte und Künste, fünf ganz neue erprobte, welche für jedermann von grossem Nutzen sind. 1.) Allerhand Flecken aus allen Arten von Zeugen zu bringen. 2.) Vortrefliches Oehl aus den Körnern der Sonnenblumen zu machen. 3.) u. 4.) Zwey erprobte Mittel die Wanzen schnell zu vertilgen. 5.) Aufdeckung des Geheimnisses eine wohlfeile Seife zu machen: nebst einem Mittel rohe Leinwand und Kattun zu bleichen 2c. 8.

2 gr. od. 8 kr. od. 6 stbr.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Das Ganze der Bierbrauerkunst, oder die neuesten Fortschritte, Erfahrungen, Entdeckungen und Beobachtungen, wie sich jeder selbst an allen Orten ohne große Mühe und Kosten-Aufwand das beste deutsche, französische und englische Bier brauen kann

Herzogenbusch und Breda 1812

Bamberg, Staatsbibliothek -- JH.M.o.6#3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11712455-6